

CUVÉE SIMON 2015 ROUGE

CLOS MARIE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Cuvée minérale et épicée.

- Grenache 45%
- Syrah 45%
- Mourvèdre 10%

Accords mets et vins

Sur des viandes en sauce, gratin d'aubergines ou encore un canard aux olives. Certifié Gueuleton.

Détails

Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biodynamie
Primeur : Non
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache / Syrah
Région : Languedoc
Packaging : Carton de 24
Appellation : AOP Languedoc Pic-Saint-Loup
Domaine : Clos Marie
Millesime : 2015

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 45% syrah, 45% grenache et 10% mourvèdre
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique et biodynamique
Vinification : Eraflage partiel, macération longue et pigeage
Elevage : 12 mois en cuve béton pour la moitié et l'autre 12 mois en cuve bois de chêne

Dégustation

Robe : Pourpre et profonde
Nez : Fin et floral sur petits fruits noirs sauvages
Bouche : Dense et serré, rafraichissant
Garde : 5 ans
Température de service : 16 - 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Sur le village de Lauret, le Clos Marie commence sérieusement à faire du bruit et se révèle comme le domaine de référence à Pic Saint Loup. Depuis 1995, le brillant vigneron Christophe Peyrus officie sur les 22 hectares du Clos marie, plantés entre 150 et 350 mètres d'altitude. Un terroir de calcaire, parsemé d'éboulis argilo-marneux, qui donne au Clos Marie une expression minérale incroyable.

